

QUINTA do CÔRO

SYRAH

Vinho tinto regional Ribatejano 2006

Região: Ribatejo

Origem: Quinta do Côro. Ribatejo

Situada num dos melhores “terroir” do Ribatejo esta propriedade familiar de 80 ha de área total, têm implantados cerca de 20 ha de vinha em micro-clima excepcional onde as castas Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah e Cabernet sauvignon, encontram condições únicas para a produção de grandes vinhos, sob restrictas regras de protecção ambiental.

Castas: Syrah 100%

Vinificação e estágio: Vindima manual para caixa de plástico durante a 3ª semana de Setembro, com escolha em mesa vibratória antes do desengace.

Fermentação em lagar inox de pequena capacidade á

Tempertura de 24°C , com pré maceração durante 3 dias.

O estágio decorreu em barricas novas de carvalho Francês(70%) e Americano(30%) durante 9 meses. O vinho não foi filtrado antes do engarrafamento, podendo criar ligeiro depósito natural.

Prova organoléptica: Cor rubi, aromas com notas de menta fresca e frutos de bosque maduros, toque de especiarias finas e madeira bem integrada.

A boca é bastante equilibrada com taninos maduros de excelente qualidade e final com muita persistência

Sugestões gastronómicas: Acompanha bem pratos de caça de pelo e outras carnes

Parâmetros analíticos:

Álcool%- 14,1

A. total- 5,5 gr/l

Açúcares totais- 3,53 gr/l

pH- 3.6

Conselhos para guarda: Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar.

Enologia: António Ventura

Sociedade Agro-Alimentar da Mascata, Lda

Quinta do Côro . Ribatejo-Portugal

E-mail: geral@mascata.mail.pt

Telef./fax: 241855302